

Restonomikoulusta Seinäjoen ammattikorkeakoulussa vuodesta 1999 alkaen – katsaus opinnäytetöihin

28.10.2020

Seinäjoen ammattikorkeakoulussa (SeAMK) on koulutettu ravitsemispalvelujen tuottamisen ja johtamisen restonomeja vuodesta 1999 alkaen. Vuoteen 2019 loppuun mennessä SeAMKista on valmistunut kaikkiaan 695 restonomia (SeAMK Hakija- ja opiskelijapalvelut). Tässä selvityksessä tutkimme restonomikoulutuksessa tehtyjä opinnäytetöitä toimeksiantajien ja tutkimusteemojen perusteella.

Restonomikoulutuksen kesto päiväopinnoissa on noin 3,5 vuotta. Opinnäytetyö tehdään opintojen loppuvaiheessa, joten ensimmäiset opinnäytetyöt SeAMKissa valmistuvat vuonna 2002. SeAMKin restonomien koulutus tapahtui vuosien 1999-2012 aikana Kauhajoen toimipisteessä ja vuodesta 2013 alkaen Framin kampuksella Seinäjoella.

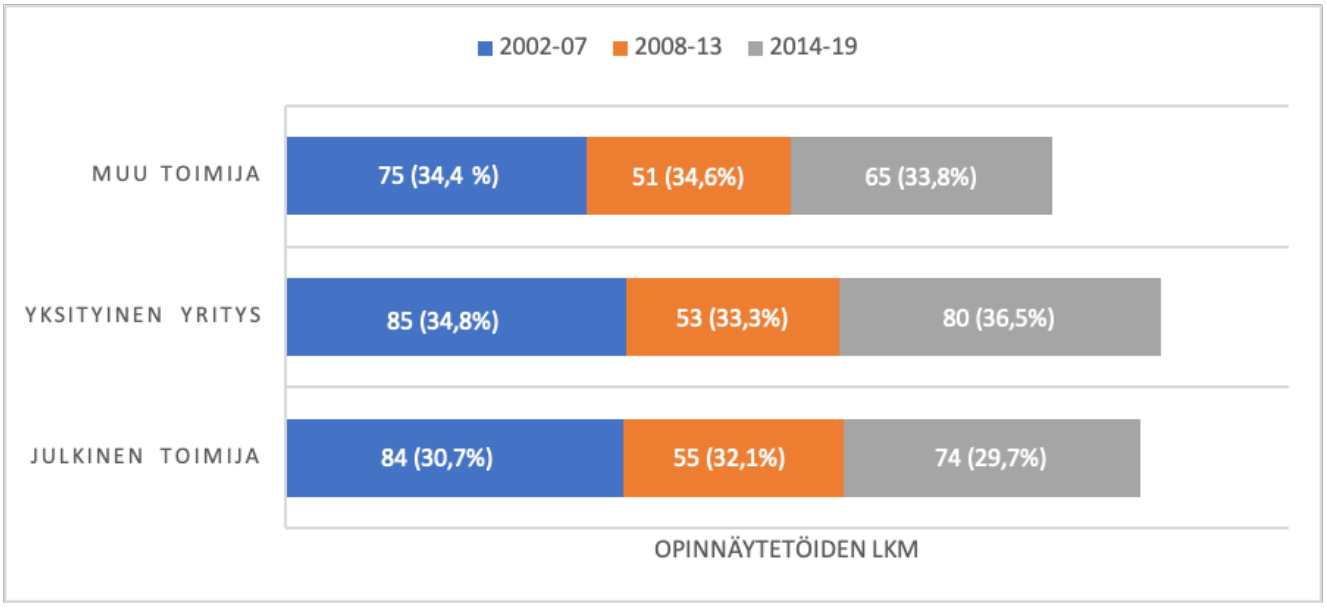
Selvitykseen valitut opinnäytetyöt ladattiin järjestelmätietokannoista (SeAMK Hakija- ja opiskelijapalvelut). Tutkimusaineiston kokonaismäärä oli 622 opinnäytetyötä, sillä osa opinnäytetöistä on tehty paritöinä.

Opinnäytetöiden toimeksiantajien tarkastelu – Seinäjoelle muutto piristi elinkeinoelämäyhteistyötä

Opinnäytetöiden toimeksiantajat jaettiin kolmeen kategoriaan: 1) julkiset toimijat, 2) yksityiset yritykset/elinkeinonharjoittajat ja 3) muut toimijat, kuten messuorganisaatiot ja yhdistykset. Taulukosta 1 nähdään, että toimeksiannot jakautuivat suhteellisen tasaisesti eri toimijoiden välillä. Kun toimeksiantoja tarkasteltiin kuuden vuoden sykleissä, huomattiin, että koulutuksen siirto Seinäjoelle lisäsi suhteellisesti eniten yritykselle tehtyjen opinnäytetöiden määrää (Kuva 1).

	kpl	%
Julkinen toimija	213	34
Yksityinen yritys	218	35
Muu toimija (mm messut, yhdistykset/organisaatiot)	191	31
Yhteensä	622	100

Taulukko 1. Opinnäytetöiden jakautuminen toimeksiantajittain vuosina 2002 – 2019.

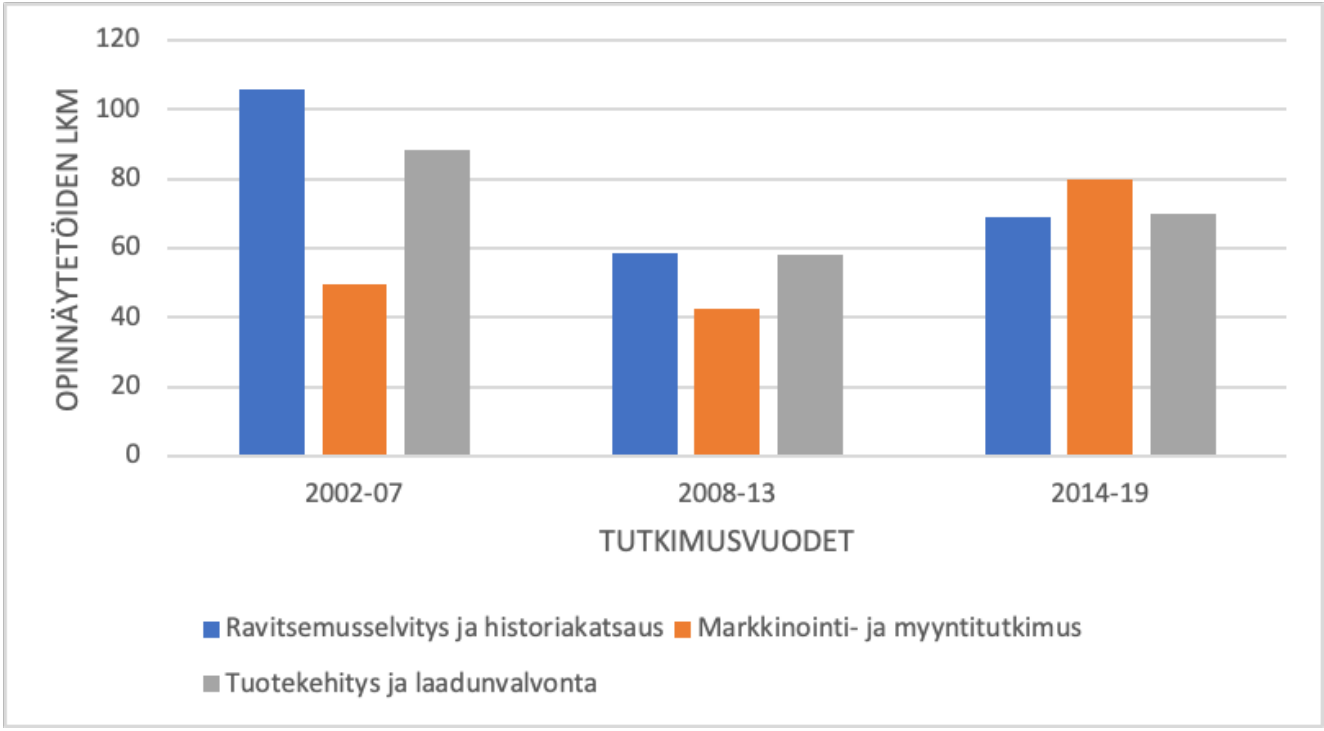


Kuva 1. Opinnäytetöiden toimeksiantajamuutokset kuuden vuoden sykleissä tarkasteltuna. Sulkeissa esitetty %-luku kuvaa kullekin toimeksiantajaryhmälle tehtyjen opinnäytetöiden osuutta tiettynä ajanjaksona tehtyjen opinnäytetöiden kokonaismäärästä.

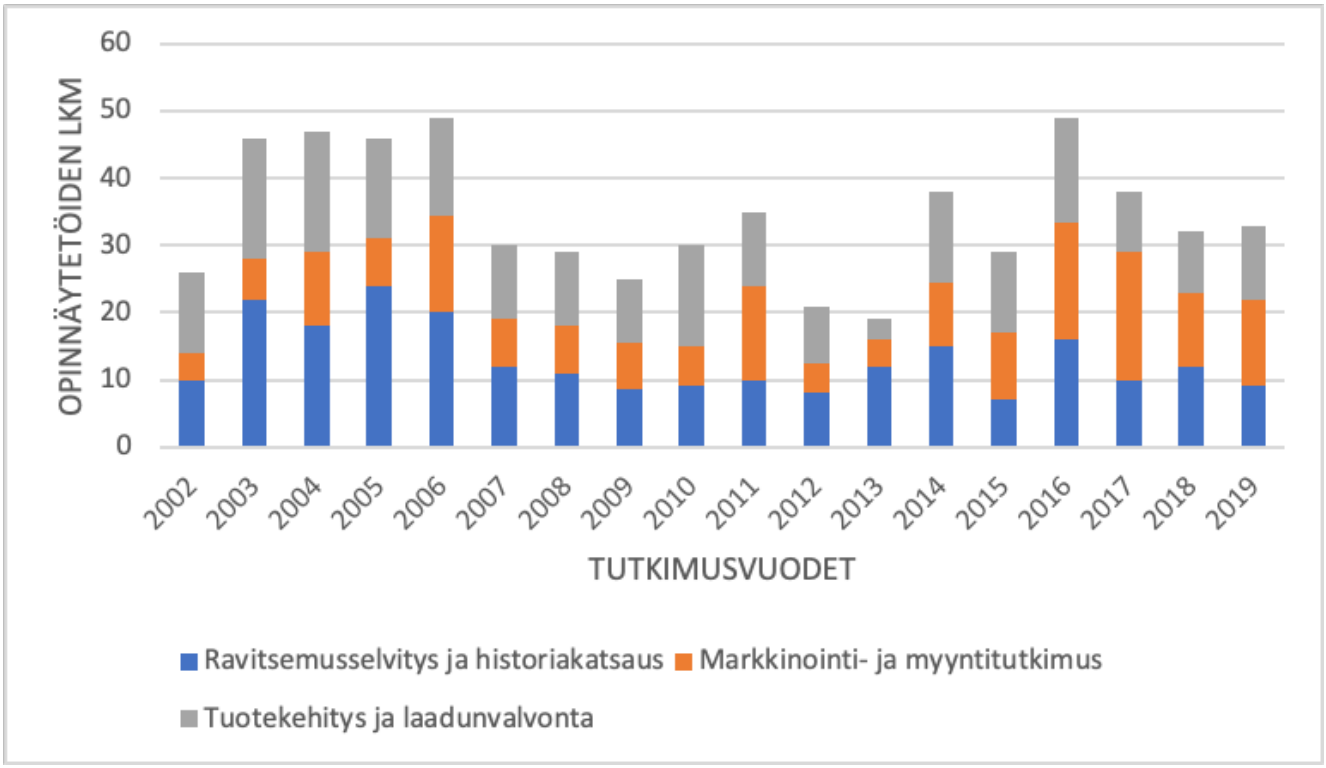
Opinnäytetöiden tutkimusteemojen tarkastelu – historiaselvityksistä tuotekehitykseen ja

myynnin edistämiseen

Opinnäytetöiden tutkimusteemat luokiteltiin kolmeen kategoriaan: 1) ravitsemusselvitykset ja historiakatsaukset, 2) markkinointi- ja myyntitutkimukset sekä palvelukehitykset ja 3) tuote- ja prosessikehitykseen sekä laadunvalvontaan liittyvät opinnäytetyöt. Kuvioista 2 ja 3 ilmenee, että ravitsemusselvityksiin liittyvien opinnäytetöiden määrä oli suhteellisen suurta 2000-luvun alkupuolella, kun taas markkinointia ja myyntiä tukevien opinnäytetöiden määrä on lisääntynyt viimeisen vuosikymmenen aikana. Tuotekehitykseen ja ladunvalvontaan liittyvien opinnäytetöiden määrä on puolestaan ollut suhteellisen tasaista. Opinnäytetöiden vuosittaisen kokonaislukumäärän suuri vaihtelu antaa viiteitä alan vetovoimaisuuden kokonaiskuvasta viimeisen kahden vuosikymmenen aikana (Kuva 2).



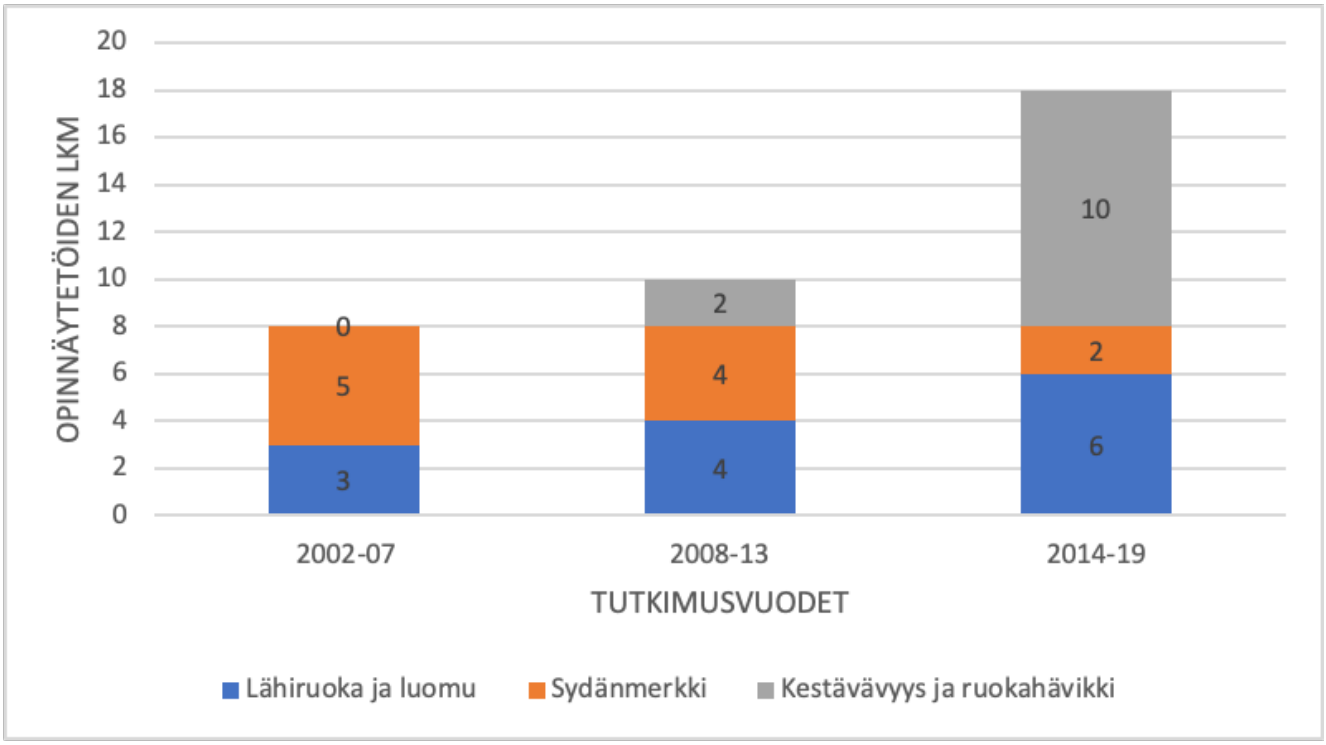
Kuva 2. Opinnäytetöiden vuosittainen lukumäärä ja jakautuminen tutkimusteemoittain.



Kuva 3. Opinnäytetöiden tutkimusteemamuutokset kuuden vuoden sykleissä tarkasteltuna.

Ruoka-alan trendiseuranta

Opinnäytetöiden aihealueita tarkasteltiin myös ajankohtaisiin kuluttajatrendeihin ja -ilmiöihin peilaten. Kuvasta 4 nähdään, että lähiruokaan ja luomuun liittyvät opinnäytetyöt ovat nousseet tasaisesti vuodesta 2002 lähtien. Kiertotalouteen ja hävikkiin liittyvät opinnäytetyöt ovat viime vuosikymmenen ilmiö, kun taas terveyteen, erityisesti Sydänmerkkiin, liittyvät opinnäytetöiden määrä on samaan aikaan hiipunut.



Kuva 4. Kuluttajatrendien ilmeneminen restonomien opinnäytetöissä vuosina 2002-2019.

Tämä selvitys osoittaa, että noin 20 vuoden aikana SeAMKin restonomikoulutuksen opinnäytetöitä on tehty suhteellisen tasaisesti eri toimijoille; yrityksille, julkisille toimijoille sekä muille organisaatoille kullekin noin kolmasosa. Tehdyt työt ovat palvelleet alueen toimijoita monipuolisesti ”valistus-, markkinointi- ja palvelutoiminnoista uusiin innovaatioihin”. Opinnäytetöiden teemat ovat myös laajasti kuvastaneet aikansa ravitsemus- ja hyvinvointitrendejä, viimeisimpänä ilmiönä kestävään kehitykseen ja kiertotalouteen liittyvien töiden suhteellisen runsas lukumäärä.

Terhi Junkkari, ETT, yksikön johtaja, SeAMK Ruoka
Eija Putula-Hautala, ETM, koulutuspäällikkö Restonomi sekä Bio- ja elintarviketekniikka, SeAMK Ruoka
Antti Ahola, tradenomi (ylempi AMK), järjestelmäsuunnittelija, SeAMK Hakija- ja opiskelijapalvelut